Pain de thon au wakamé

Ingrédients

200 gr de thon au naturel 4 œufs 20 cl de crème fraîche 30% 10 gr de wakamé réhydraté Sel, poivre

Préparation

Émietter le thon, ajouter les œufs, la crème et les algues Assaisonner, mélanger le tout au fouet et verser dans un moule beurré.

Cuisson

Dans votre four préchauffé, cuire au bain-marie à 200° durant 40 à 45 min

Remarque

Cette préparation est à effectuer la veille et convient aussi bien en apéritif qu'en entrée.



Recette proposée par Anne-France Troc-Recettes du 17/11/2022 à Pleubian

